

Préparation contenant du beurre en poudre
pour la fabrication de viennoiserie

Brioche Beurre Extra

Sac de 10 kg

Réf. 24511.01

Recette

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Brioche Beurre Extra.....	1 000 g
Cœufs.....	400 g
Eau.....	50 g
Levure de boulanger.....	50 - 70 g



- Pétrissage :
 - Batteur-mélangeur avec crochet : 3 min à petite vitesse puis 9 à 12 min à moyenne vitesse.
 - Pétrin : 5 min à petite vitesse puis 15 min à moyenne vitesse.
- Température de la pâte : 24°C.
- Pointage : 30 à 40 min.
- Apprêt : 1h à 1h30, étuve à 30°C et 60 - 65 % d'humidité.
- Cuisson : à 180°C environ.

c'est prêt !



www.complet.fr

COMPLET - Rue Nationale - Puits Simon 3 - F-57600 FORBACH
Tél. : +33 (0)3 87 87 63 38 - contact@complet.fr



Zoom sur

Une brioche fondante qui ravira le palais de tous les gourmands.



Notre passion, le savoir-faire !



Document non contractuel - sous réserve d'erreurs typographiques - produit réservé exclusivement à un usage professionnel
Suggestion de présentation - ne pas jeter sur la voie publique - V052022